



名

茶

暗

訪

每次去京都，總會專程去凱悅酒店買一個綠茶蛋糕；由於用上當地百年老字號「祇園社利」出產的宇治抹茶製造，相當受歡迎。吃一口鬆軟，啖一口茶香；有時手慢一點，連綠茶曲奇也不會放過！正因所用的抹茶，是將綠茶以天然石磨碾磨成二至二十微米的極細微粒，可直接將粉末喝下，比茶葉沖泡出來的芳香濃郁得多；用來製作曲奇，每一口都是抹茶真味。

最近，在東華三院為殘障人士提供就業機會的社企「iBakery」位於皇室堡的pop-up專賣店，竟然找到同樣熟悉的味道！曲奇入口鬆化，原來是與京都凱悅酒店合作的項目；早前首席餅師安田俊二更特別來港傳授食譜，完全本地製造，而且更經過食品安全檢測，不含人造色素及香精，難怪一推出即被旋風式搶購！由於專賣店是商場以每月一元租金的形式租出，只營業至八月尾，有買趁早！囧



京都抹茶曲奇
\$48/100克